EDITION DU MIDI

64e Année. T. 127. N° 5-6 — Dimanches 2-9 Février 1947

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL MYCOLOG. INSTITUTE 25 FEB 1947

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : **Paul DEGRULLY**

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Prof[r] hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 400 francs — Pays étrangers, 500 francs
Le Numéro : 12 francs. — Changement d'adresse : 10 francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier — Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

Tous les Produits

pour la protection des cultures et la conservation des récoltes

FONGICIDES ET INSECTICIDES

Pour soigner la vigne - les arbres fruitiers
les cultures maraîchères, etc...

SOUFRE D'APT - INSECTOSOUFRE
STEACUPRITE - ROTENONE
QUASSIA - NICOTINE

Mines de Soufre d'Apt

en exploitation depuis 1853

plus de **25.000** viticulteurs utilisaient avant-guerre le **SOUFRE D'APT** dans la métropole - en Algérie - au Maroc - en Tunisie - en Suisse - en Australie et République Argentine.

S'adresser à ses Agents ou au Siège social :

15, rue du Pont, à ARLES (Bouches-du-Rhône)

"FUMEZ VOS VIGNES"

Malgré la hausse des transports

et en raison de

REDUCTION DES FRAIS

grâce à des

CONDITIONS SPECIALES

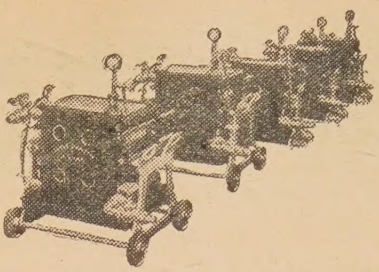
LES GADOUES

continuent à rester

la FUMURE la plus ÉCONOMIQUE

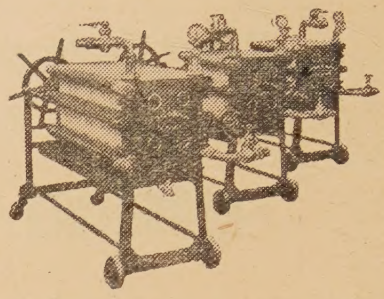
GROSSES RISTOURNES

G. DOBROUCHKESS, 16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Comptoir des Fers pour les Pyrénées-Orientales

PINEL pour les départements de l'Aude, l'Hérault et le Gard

PUCERONS ET COCHENILLES

provoquent de gros dégats dans vos plantations

PARABLANC ET SULFOFRUIT

PARABLANC : 660 Grs d'Huile minérale par litre
SULFOFRUIT : 23,5 % de Soufre, 7 % de Calcium
Combinés des Polysulfures de Calcium

VOUS EN DÉBARRASSERONT RAPIDEMENT

Renseignements gratuits sur demande à La Sté Cie des Potasses d'Alsace

PSCHINEY-PROGIL

AT. M. AUZOLLE

POUR PARQUER VOTRE BÉTAIL

Un seul fil de clôture même rouillé suffit

avec

CLOSELEC

Demandez le catalogue gratuit N° 81

CLOSELEC, 30, rue Saint-Augustin, PARIS (2e)

CARAMEL MENEAU, colorant garanti pur sucre. Anciens Etablissem^ts MENEAU, 25, rue Mathieu à **Bordeaux.**

PORCS élevage ttes races. Prix dét. tte concurrence. Tarif grat. Marcel HERBERT, OBJAT (Corrèze).

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à **CARPENTRAS**)
Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

SAUVEGARDE DE VOS RÉCOLTES

PRODUITS SPIC

Tous Produits Insecticides, Anticryptogamiques - et Œnologiques -

Traitement d'Hiver de la Vigne

CONTRE la Pyrale et Esca (Apoplexie)

Par le **PYRALUMNOL**

CONTRE Cochenilles

Par le **SPICANTHROL**

SOCIETÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS ET VITICOLES

SIÈGE SOCIAL : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (5e)

USINE et SERVICES COMMERCIAUX : **BEAUCAIRE** (Gard). - Tél. 41

AGENT DÉPOSITAIRE : **Louis BALLARD**, 1, rue Collot, **MONTPELLIER** - Téléphone 60-60

LUTTEZ *efficacement contre les* GELÉES

en employant

Le **Dispositif automatique de Protection**

H. PARRENIN

44, Rue du Louvre. — PARIS (1er arr.)
Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs

Représentant pour l'Algérie **M. VALENTIN**, 139, rue Sadi-Carnot, **Alger**, Tél. 600-13
16, boulev. Lescure, **Oran**, Tél. 236-16.

SOCIÉTÉ
POUR LA
FABRICATION DES PRODUITS INSECTICIDES ET ANTICRYPTOGAMIQUES
S.O.F.P.I.A.
14, rue Halévy, PARIS (9e) – Tél. PRO. 21-30

Contre les ennemis des Arbres et de la Vigne

ARBOSÉROL

60 pour cent d'huile de schiste à haute teneur en soufre (13 pour cent)

Pour traitement d'Hiver et d'Été

UN BOUCLIER CONTRE LES PARASITES

UN MINERAI FRANÇAIS

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI 80 pour cent de SOUFRE en état libre
Finesse 95 pour cent au tamis de 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
48, Avenue du Maréchal Foch – NARBONNE (Aude)

PUBLI-DAUPHIN

Toutes Variétés de Vignes

Vignes françaises
Producteurs directs racinés
Hybrides greffés
Variétés de Table
Porte-greffes racinés

E. LEMERLE
67, Route de Clisson, 67
NANTES
Loire-Inférieure

PÉPINIÈRES BOUILLARD

BOIS ET PLANTS DE VIGNES EN GROS

CARPENTRAS (VAUCLUSE)

Pépinières Cl. LETOURNEAU

BURGY (Saône-et-Loire)

- Maison Fondée en 1901 -

Plants greffés. Racinés et Boutures des meilleures et principales variétés d'Hybrides ayant fait leurs preuves à ce jour.

— Authenticité garantie —

Bois de Greffage - Racinés Porte-Greffe

Prix courant et Renseignements sur demande

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville - LYON

CUPRA

"LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, **LYON**
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

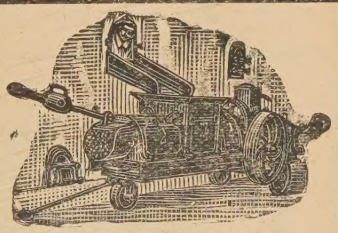
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

VIGNE racinés 7053 et autres
Authenticité garantie
avec les plus bas prix

GILBERT THOREAU
CHÉMERY (Loir-et-Cher)

PORCS d'élevage CRAONNAIS, ANGLAIS, LIMOUSINS. Tarif grat. à CENTRE D'ÉLEVAGE, MAISON BLANCHE. OBJAT (Corr.)

PORCS tous poids, toutes races mortal. assur. tarif grat.
Boutot, 49, Av. Als.-Lor., BRIVE (Corrèze)

VIGOR

l'engrais qui paie...

LA LITTORALE

BÉZIERS

CONTRE LA FUMAGINE DE LA VIGNE
PYRALESCA est ÉGALEMENT EFFICACE

GARANTIES PAR LITRE : 250 gr. ARSENIC, 104 gr. SODIUM combinés des Arsénites de Soude

64me Année — No 5-6 2-9 Février 1947

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Le régime des terres en Russie : Le nouveau mode d'exploitation : Kolkhoz et Sovkhoz. 99
La Direction. — Nécrologie : Charles Déhan. 102
R. Roussel et A. Pithioud. — Essais de lutte contre les vers de la grappe. 103
E. Nègre, M. Marichal et J.-P. Affre. — L'avenir de la désulfitation. . 110
E. Rosella. — Pour conserver les pommes de terre de consommation. . . 112
Dr **Devèze.** — Les vins doux naturels sans appellation. Etat actuel de la question. 115
N. — A propos du prix du blé : une erreur grave à réparer. 116
Questions diverses. — **V. C.** Dans les potasses landaises. 117
— **Pierre Larue.** La potasse de sarments. — Danger de retarder le débourrement. 119
Informations. — Vins à appellation contrôlée. — Institut agricole d'Algérie. — Ecole ambulante d'arboriculture fruitière de Manosque. — Rectificatif. — Les travaux agricoles et viticoles en février. 120
Bibliographie. — L'Automobile, par Guy Biette. 122

CHRONIQUE

Le Régime des terres en Russie

VI

Le nouveau mode d'exploitation : Kolkhoz et Sovkhoz

A la recherche de l'EUDÉMONISME

« Nul principe ne peut s'appliquer jusqu'au bout dès qu'il s'agit de l'Homme et de la Société. » (1)

Dupont White.

« On ne peut jamais compter avec certitude sur les théories, même les mieux établies, pour ordonner un mal immédiat dans la confiance qu'il en résultera un bien à venir. »

Sismondi.

Comme la France, la Russie est un pays essentiellement agricole, et cette branche de l'activité nationale occupe encore plus des 9/10me de la population.

Pour bien comprendre la possibilité d'adaptation de nouvelles méthodes de culture du sol, il y a lieu de rappeler que l'Empire Russe, l'Empire du Nord, offre l'aspect d'une plaine ininterrompue de l'Ouest à l'Est et du Nord au Sud.

Les points les plus éloignés l'un de l'autre, le cap Oriental et l'embouchure du Danube, sont distants de 7.450 kilomètres, soit la longueur exacte de l'Amérique du Sud.

(1) Dupont White. — L'Individu et l'Etat. Paris, 1900.

Pas de clôtures ! pas de parcelles minuscules ! Et notre cadastre français en compte plus de 150 millions à des altitudes variées, de sorte qu'en maintes situations le remembrement ne se peut pratiquement pas concevoir.

*
**

Ces précisions formulées, Quid du Kolkhoz et du Sovkhoz.

En quoi consistent exactement ces deux institutions ?

Comme le fait remarquer M. Pierre Fromont, professeur d'économie rurale à l'Institut national agronomique et à la Faculté de droit de Paris, pour répondre, « la chose n'est pas aisée, les témoins à la fois compétents et impartiaux étant rares » (1).

On peut définir le Kolkhoz : un groupement de travailleurs agricoles chargé, sur des surfaces déterminées, de la mise en culture et de la récolte de produits dont la nature est fixée par le Gouvernement d'après le plan quinquennal.

Certains Kolkhoz ont plus de 1.000 hectares, mais la plupart ne dépassent généralement pas 450 à 500.

Quant aux Sovkhoz, ce sont de vastes domaines, anciennes appartenances de l'Etat ou des terres dont les propriétaires ont été expropriés. On leur applique les procédés d'exploitation socialiste intégrale.

Le Kolkhoz, lui, est soumis à deux modes principaux :

1° Sous le nom de Toz est formée une Coopérative de culture dont les membres appartiennent à plusieurs familles. A chaque famille est confié un certain nombre d'hectares dont elle est responsable.

Une partie des grands travaux (labourage, moisson, battage) est faite en commun par toutes les familles sur leurs terres réunies.

Le reste des opérations culturales résulte du travail personnel des membres de chaque famille sur la terre qui lui est dévolue, avec le matériel attaché à la Coopérative.

2° L'Artel, est la forme la plus répandue. Ici, toutes les terres sont exploitées collectivement, tous les travaux se font en commun et les produits distribués selon les règles spéciales de l'Artel.

Armé de ces définitions, étudions l'organisation et la rémunération du travail dans le Kolkhoz et, afin de ne pas être *taxé de particularisme,* nous allons recourir aux documents communistes eux-mêmes, et notamment à l'analyse de V. Karpinsky — nous réservant, bien entendu, de commenter et de mettre en relief *le caractère absolument incompatible de cette organisation avec le* modus vivendi *et le tempérament français.*

Sur quels principes le travail est-il organisé dans une exploitation collective ? Comment est stimulé le travail du kolkhozien ?

« En U.R.S.S., le travail est *rémunéré selon sa quantité et sa qualité.* Principe que la Constitution formule aussi en ces termes : « De chacun selon ses capacités, à chacun selon son travail ; qui ne travaille pas ne mange pas », et qui est également à la base de l'organisation du travail dans les Kolkhoz.

Le Conseil d'administration du Kolkhoz élabore, et l'Assemblée générale adopte, une *norme* pour tous les travaux agricoles. L'unité de mesure pour déterminer la quantité et la qualité du travail n'est pas

(1) Pierre Fromont. — Comment fonctionnent en Russie les exploitations collectives. In *La France agricole,* 24 mai 1946.

l'argent, c'est la *journée-travail*. Le travail salarié n'existe pas au Kolkhoz. C'est avec une partie des revenus de l'exploitation, dont le montant varie en fonction des résultats de la production dans chaque Kolkhoz, qu'est rétribué le travail du kolkhozien. D'où la nécessité d'unités spéciales, les journées-travail, pour évaluer la quantité et la qualité du travail effectué. A la fin de l'année, le Conseil d'administration du Kolkhoz établira ce qui sera attribué à l'ensemble des kolkhoziens, en nature et en argent, pour leurs journées-travail. La journée-travail acquerra de la sorte une valeur concrète.

Afin de faciliter la tarification, tous les travaux dans les Kolkhoz se subdivisent en sept catégories. La première catégorie, tout en bas de l'échelle, comporte les travaux les plus simples, qui n'exigent aucune qualification, et qui représentent une demi-journée de travail chacun. La septième catégorie, la plus élevée, comporte les travaux compliqués et difficiles qui demandent de la compétence et de l'expérience, comme celui du mécanicien de lieuse ou de rabateur de moissonneur à cheval. Les travaux de cette catégorie sont rétribués à raison de deux journées-travail.

En outre, le Conseil d'administration élabore et soumet à l'Assemblée générale les *normes de production* pour tous les travaux agricoles, en tenant compte du nombre et du rendement des machines, de l'état des bêtes de trait, du terrain, de la qualité des ensemencements et de la récolte. On conçoit que ces normes varient selon les régions et les Kolkhoz. Ainsi, la norme du labourage pour une charrue à deux chevaux oscille entre 1 hectare et 1,5 hectare par journée de travail. La norme pour la moisson avec une moissonneuse à cheval est, dans certains Kolkhoz, de 4 à 6 hectares et, dans d'autres, de 8 à 9 hectares par journée de travail.

Le nombre établi des journées-travail n'est porté au compte du kolkhozien qu'au cas où il aura rempli la norme entière de production. S'il n'a pas rempli la norme, il lui sera compté proportionnellement moins de journées-travail ; s'il la dépasse, il lui en sera compté davantage. Il est obligatoirement tenu compte non seulement de la quantité, mais aussi de la *qualité du travail*.

Afin d'intéresser encore les kolkhoziens aux résultats de leurs efforts, il est établi des *primes* en journées-travail supplémentaires quand le rendement est supérieur à la moyenne fixée pour le Kolkhoz. Si, par son travail, la brigade des champs obtient une récolte supérieure à cette moyenne, si la brigade d'élevage assure une plus abondante production laitière, un meilleur engraissement du bétail, la conservation de tous les jeunes, le Conseil d'administration attribue à ces brigades, à titre de *prime*, jusqu'à 10 pour 100 des journées-travail qu'elles ont gagnées ; 15 pour 100 aux travailleurs qui se sont le plus distingués, et 20 pour 100 au chef de brigade et au directeur de la ferme. Mais si, en raison de son mauvais travail, une brigade fournit un rendement inférieur à la moyenne, le Conseil d'administration *décompte* à tous les membres de la brigade jusqu'à 10 pour 100 des journées-travail qu'ils ont gagnées.

Ainsi donc, la rémunération du travail selon sa quantité et sa qualité *fait que chaque kolkhozien est directement intéressé aux résultats de son travail*. Et c'est là une des conditions essentielles d'un niveau

élevé et d'un accroissement continu de la productivité du travail dans le Kolkhoz.

Le système des brigades est à la base de l'organisation de la main-d'œuvre au Kolkhoz. Le Conseil d'administration constitue des brigades par branche de production avec un personnel permanent.

Les principales sont celles des tracteurs, celle des champs, qui travaille avec l'outillage à main et à cheval, celle d'élevage.

La brigade des champs est formée de membres du Kolkhoz pour la durée d'un assolement au moins. Un secteur déterminé est confié à chaque brigade, qui doit exécuter sur ce secteur tous les travaux nécessaires et reçoit, en vertu d'un acte spécial, l'outillage, les bêtes de travail et les bâtiments d'exploitation qui lui sont indispensables. Une équipe des champs comprend de trente à cinquante personnes dans les régions autres que celles des terres noires, et de soixante à quatre-vingt personnes dans les principales régions céréalières. A chaque brigade d'élevage, formée pour trois ans au moins, sont attachés du bétail productif, le cheptel, la force de trait et les bâtiments nécessaires.

Le dirigeant unique de la brigade est le *chef de brigade,* désigné par le Conseil d'administration du Kolkhoz. Il organise le travail et répartit le matériel en tenant compte de la qualification et des capacités des membres de sa brigade, assigne à chacun sa tâche et en contrôle l'exécution, enregistre le travail effectué et inscrit sur le carnet de travail du kolkhozien les journées-travail gagnées par lui. Tous les membres de la brigade sont tenus d'exécuter ses ordres.

La distribution de la main-d'œuvre en brigades formées d'un personnel permanent et pourvues des moyens de production indispensables assure *une organisation judicieuse du travail* dans les Kolkhoz. Le Conseil d'administration sait ainsi qu'il doit exécuter telle ou telle tâche, sur quel point et dans quel délai ; chaque brigade, chacun de ses membres savent de quel secteur de la production, de quelle partie des biens du Kolkhoz ils répondent. C'est là encore une des conditions essentielles qui assurent un niveau élevé et un accroissement continu de la productivité du travail dans les Kolkhoz.» (1)

(à suivre) P. Degrully.

(1) V. Karpinsky. — Ce que sont les Kolkhoz. Paris, 1946.

NÉCROLOGIE. — Charles DÉHAN. — Notre maison est en deuil. Le chef de l'imprimerie du *Progrès,* M. Charles Déhan, vient de nous être enlevé subitement.

Le défunt, fils du fidèle collaborateur du regretté professeur d'œnologie Bouffard, avait été de longues années Président de la Chambre syndicales des maîtres-imprimeurs et venait d'en être nommé Président d'honneur.

M. Charles Déhan remplissait aussi dans la Société du *Progrès agricole et viticole* les fonctions de membre du Conseil d'administration.

C'était un homme sûr, d'une loyauté absolue, d'une haute valeur professionnelle et qui jouissait de la considération de tous ses concitoyens.

En relations avec lui depuis un demi-siècle, sa perte nous cause le plus grand chagrin, et nous prions sa veuve, Mme Déhan, sa vaillante compagne, son fils, son gendre et toute leur famille de trouver ici l'expression de nos condoléances les plus attristées.

La Direction.

ESSAIS DE LUTTE

CONTRE LES VERS DE LA GRAPPE

I. — Introduction

Depuis quelques années, la pharmacopée agricole s'est enrichie d'un certain nombre de nouveaux produits antiparasitaires, composés organiques de synthèse pour la plupart, doués de propriétés insecticides encore incomplètement étudiées. Faire de chacune de ces nouveautés un insecticide universel n'est pas possible, mais étudier leur comportement à l'égard d'un parasite donné nous a paru plus raisonnable. Tel a été le but de nos essais.

Est-il besoin de rappeler l'importance de la question ayant trait aux vers de la grappe ? Ces parasites font subir chaque année à notre vignoble des pertes trop sévères pour que nous puissions les ignorer. Depuis longtemps les Pouvoirs publics et les chercheurs, alertés par les viticulteurs, se sont efforcés de mettre au point une méthode de lutte qui puisse sauvegarder une récolte si péniblement obtenue.

Les essais effectués dans l'Hérault en 1937 contre ces parasites ont permis de démontrer qu'il était possible d'obtenir de bons résultats avec les produits utilisés à cette époque, mais nous devons ajouter cependant qu'ils étaient loin de satisfaire pleinement le viticulteur.

II. — Organisation des essais

Pour des raisons d'ordre technique, nous avons voulu entreprendre ces essais sous le contrôle direct de notre Service, avec des produits achetés dans le commerce. Les essais entrepris posaient un problème financier qui a été résolu facilement grâce à l'appui que nous avons rencontré, d'une part auprès de la Fédération départementale des Groupements de défense contre les ennemis des cultures et, d'autre part, par l'aide matérielle apportée par le Groupement intercommunal de défense des communes d'Adissan, de Paulhan et d'Aspiran.

Qu'il nous soit permis à ce sujet de remercier M. Bénézech, le dévoué président de la Cave coopérative d'Adissan, qui n'a pas cessé de nous apporter son concours le plus désintéressé dans l'accomplissement de notre tâche et a facilité dans une large mesure nos opérations de piégeage et de contrôle. Nous remercions enfin M. Fabre de Morlon d'avoir mis aimablement sa vigne à notre disposition.

Au point de vue technique, nous sommes restés en liaison étroite avec la Direction des Services agricoles de l'Hérault, qui a suivi avec attention la réalisation de nos essais.

a) *Le champ d'essais.* — La vigne servant de champ d'essais présentait pour nous le double avantage :

1° d'avoir un encépagement assez homogène constitué par du Terret-Bourret ;

2° d'avoir sa récolte régulièrement attaquée pour ne pas dire détruite chaque année par l'eudémis.

Le champ a été divisé en 20 parcelles comportant chacune 180 souches, réparties sur 9 rangées de 20 souches. Sur ces 20 parcelles, 8 seulement reçurent différentes formules, les 12 autres servant de témoins. Chaque parcelle traitée a été encadrée par deux témoins.

PLAN DU VIGNOBLE DES ESSAIS

Vers ADISSAN — Route — Vers PAULHAN

T 3	II D.D.T. 2 pulvérisations 4 poudrages	T 2	I Arséniate 4 pulvérisations + Roténone 2 poudrages	T 1
T 6	IV D.D.T. 4 pulvérisations 2 poudrages	T 5	III Phénothiazine 6 poudrages	T 4
T 12	VIII H.C.H. + Gammexane 4 poudrages + Roténone 2 poudrages	T 11	VII H.C.H. 4 pulvérisations + Roténone 2 poudrages	T 10
T 9	VI H.C.H. 4 poudrages + Roténone 2 poudrages	T 8	V S.P.C. 4 pulvérisations + Roténone 2 poudrages	T 7

Chemin privé

Les chiffres romains désignent les parcelles traitées

b) *Produits utilisés*. — Les huit parcelles traitées ont reçu les applications suivantes :

Parcelle n° 1 :

Traitée avec la formule considérée comme la plus active lors des essais entrepris dans l'Hérault en 1937. Elle a été pour nous un terme de comparaison. Cette formule comprend :

quatre pulvérisations d'arséniate de plomb naissant, renfermant 9 % d'arsenic soluble et 29 % de plomb, employé à la dose de 1 kgr. par hectolitre de bouillie contre la première et deuxième génération, à raison de deux pulvérisations par génération ;

deux poudrages avec une poudre roténonée renfermant 1 % de roténone contre la troisième génération.

Parcelle n° 2 :

deux pulvérisations d'une spécialité commerciale titrant 5 % de dichlorodiphényltrichloréthane (D. D. T.), employée à la dose de 2 % contre la première génération ;

quatre poudrages avec la même spécialité contre les deuxième et troisième générations.

Parcelle n° 3 :

six poudrages (deux traitements par génération) avec un produit commercial à base de phénothiazine contenant 4,8 % de soufre et 2,1 % d'azote combinés de la 2-3-5-6 de dibenzo-1-4 thiazine.

Parcelle n° 4 :

quatre pulvérisations (deux par génération) d'une spécialité commerciale à base de D. D. T., employée à la dose de 2 % ;

deux poudrages avec le même produit contre la troisième génération.

Parcelle n° 5 :

quatre pulvérisations (deux par génération) d'une spécialité commerciale titrant 7 % de chlore du sulfure de polychlorocyclane, employée à la dose de 2 % ;

deux poudrages avec la poudre roténonée employée dans la parcelle n° 1 contre la troisième génération.

Etant donnée l'odeur désagréable du produit et l'époque tardive d'application des traitements dirigés contre la troisième génération, nous n'avons pas cru possible d'utiliser ce produit sans risquer de nuire à la vendange et nous l'avons remplacé par deux poudrages avec un produit roténoné.

Parcelle n° 6 :

quatre poudrages (deux par génération) avec un produit commercial renfermant 5,5 % de chlore de l'hexachlorocyclohexane. La troisième génération a été combattue avec la poudre roténonée pour les mêmes raisons.

Parcelle n° 7 :

quatre pulvérisations (deux par génération) d'un produit commercial titrant 7 % de chlore de l'hexachlorocyclohexane, employé à la dose de 2 % ;

deux poudrages avec la poudre roténonée contre la troisième génération.

Parcelle n° 8 :

quatre poudrages (deux par génération) d'une spécialité de provenance anglaise titrant 5 % d'exachlorocyclohexane dont 0,5 % de gammexane ;

deux poudrages avec la poudre roténonée contre la troisième génération.

Remarque. — La composition chimique des produits utilisés dans nos essais est celle indiquée sur les emballages et n'a pas fait l'objet de vérifications de notre part.

PREMIÈRE GÉNÉRATION :

Evolution des insectes — Dates et technique des traitements

Le contrôle des vols de papillons a été effectué avec des pots-pièges répartis à raison de deux par parcelle. Un observateur s'est astreint chaque jour, pendant les périodes de vol, à faire le relevé des captures et à le transmettre à notre Service. Les observations relatives à la température et à la pluie ont été également notées.

Les premières sorties de papillons d'eudémis doivent se situer vers le 20 avril ; nous n'avons pu les observer, car le piégeage n'a été commencé que le 29 avril. Le vol s'est achevé le 11 mai.

Le premier traitement a été effectué le 3 mai ; une pluie étant survenue le soir même nous a amené à faire un second traitement le 25 mai, peu de temps avant la floraison.

Les pulvérisations furent faites avec un pulvérisateur à dos à pompe solidaire, muni d'une lance droite ordinaire à jet de 1 mm. Pour les poudrages, nous avons utilisé une poudreuse à dos réglable.

Nous avons employé en moyenne 8 litres de bouillie par are ; pour les poudrages, une quantité moyenne de 250 à 300 grammes de poudre par are. La plupart des poudres employées, très fines, sont d'épandage facile ; signalons cependant que la poudre à base de phénothiazine est difficile à épandre. De plus, ce produit a causé quelques brûlures sur le feuillage.

Un mouillant à base d'alcool terpénique sulfoné a été adjoint dans toutes les bouillies à la dose de 01. 1 par hectolitre.

Observations sur l'efficacité. — Le contrôle par comptage, effectué le 6 juin, a porté dans chaque parcelle sur 18 souches (1/10 du nombre total = 180) réparties dans un rectangle situé au centre. Les grappes portées par ces 18 souches furent comptées et examinées avec soin ; tous les nids formés par les vers furent ouverts afin d'en contrôler le nombre. Le tableau suivant donne un aperçu sur les résultats obtenus :

Numéros des parcelles	Nombre de grappes sur la souche	Nombre de grappes attaquées	Pourcentage de grappes attaquées	Coefficient d'efficacité du traitement
Traitées			o/o	o/o
I	215	19	8	85
II	223	0	0	100
III	186	31	16	68
IV	259	0	0	100
V	183	117	63	7

VI.....	157	67	42	32
VII.....	130	33	25	65
VIII.....	154	89	57	17
Témoins				
T1.....	228	149	65	
T2.....	217	93	43	
T3.....	202	54	26	
T4.....	236	118	50	
T5.....	194	101	57	
T6.....	209	90	43	
T7.....	201	112	55	
T8.....	198	136	68	
T9.....	189	107	56	
T10.....	163	121	74	
T11.....	174	125	71	
T12.....	145	98	67	

Le coefficient d'efficacité des traitements a été calculé par la formule d'Abott :

$$\frac{\%\ A - \%\ B}{\%\ A} \times 100$$

% A : pourcentage de grappes attaquées dans les témoins — moyenne arithmétique des pourcentages des deux témoins encadrant la parcelle traitée ;

% B : pourcentage de grappes attaquées dans la parcelle traitée.

DEUXIÈME GÉNÉRATION :

Evolution des insectes — Dates des traitements

Le deuxième vol des papillons débute le 19 juin et se poursuit jusqu'au 1er juillet avec maximum d'intensité le 26 juin. Etant donné l'intensité et la durée du vol des papillons, deux traitements ont été effectués :

premier traitement : 26 juin ;
deuxième traitement : 10 juillet.

Le comptage effectué les 19 et 20 juillet, dans les mêmes conditions que pour la première génération, donne les résultats suivants :

Numéro des parcelles	Nombre de grappes sur 18 souches	Nombre de grappes attaquées	Pourcentage de grappes attaquées	Coefficient d'efficacité du traitement
—	—	—	—	—
Traitées				
I.....	213	57	26 o/o	67 o/o
II.....	220	6	2 —	97 —
III.....	184	87	47 —	36 —
IV.....	260	4	2 —	97 —
V.....	198	90	45 —	35 —
VI.....	157	81	57 —	24 —
VII.....	119	51	42 —	26 —
VIII.....	171	108	63 —	1 —

T moins			
T 1	225	180	80 —
T 2	211	171	81 —
T 3	87	32	37 —
T 4	232	172	74 —
T 5	193	144	74 —
T 6	195	111	67 —
T 7	200	126	63 —
T 8	207	156	75 —
T 9	187	144	76 —
T 10	162	66	40 —
T 11	170	129	74 —
T 12	185	102	54 —

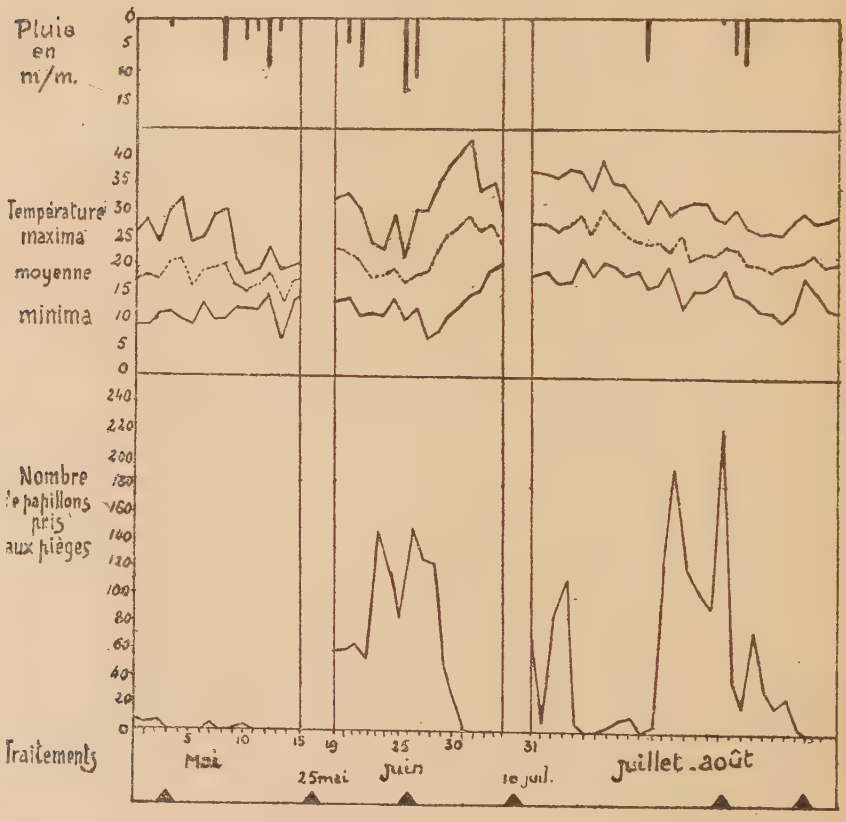
TROISIÈME GÉNÉRATION :

Le troisième vol a débuté le 31 juillet et s'est terminé le 27 août ; ce vol a été abondant et très échelonné, avec maximum d'intensité du 13 au 18 août.

premier traitement : les 17 et 18 août ; pluie de 6 mm le 18 août ;
deuxième traitement : le 24 août.

Ainsi que nous l'avons déjà mentionné précédemment, les produits à base d'hexachlorocyclohexane et de sulfure de polychlorocyclane à odeur désagréable persistante n'ont pas été utilisés dans les traitements

ADISSAN 1946



dirigés contre la troisième génération, ils ont été remplacés par une poudre roténonée. Ces produits accusaient d'ailleurs une efficacité inférieure à l'arséniate de plomb d'après les premier et deuxième comptage.

Résultats constatés à la récolte

La pesée des récoltes des parcelles témoins et des parcelles traitées fut effectuée sous la surveillance d'un agent de notre Service. Dans chaque parcelle on a procédé à la vendange de 60 souches placées sur le tiers médian (trois rangées de 20 souches). Les grappes ont été comptées et les pesées des moûts ont été faites également dans chaque parcelle. Les résultats sont consignés dans le tableau suivant :

Numéro des parcelles	Nombre de souches	Nombre de grappes	Poids de la vendange en kgs	Degrés au mustimètre	Total des degrés
				degrés	degrés
I.....	60	851	100	11°1	110°
II.....	60	750	130	10 4	1352
III.....	60	757	70	12 5	875
IV.....	60	845	154	10 5	1617
V.....	60	725	53	13 6	720
VI.....	60	702	62	12 9	799
VII.....	60	461	36	12 7	457
VIII.....	60	471	37	12 7	469
Témoins					
T 1.....	60	888	73	12 1	883
T 2.....	60	646	67	12 5	837
T 3.....	60	432	58	11 5	655
T 4.....	60	692	70	12 0	840
T 5.....	60	669	68	12 2	829
T 6.....	60	566	60	11 5	690
T 7.....	60	667	48	14 4	691
T 8.....	60	704	50	12 7	635
T 9.....	60	490	56	12 2	683
T 10.....	60	413	29	14 8	429
T 11.....	60	455	40	13 2	528
T 12.....	60	603	64	12 7	812

L'examen du tableau précédent permet de faire les remarques suivantes :

1° Les poids des vendanges récoltées dans les parcelles 2 et 4 ayant été traitées avec le produit commercial à base de dichlorodiphényl-trichloréthane (D. D. T.) sont très supérieurs à ceux des parcelles traitées avec d'autres insecticides organiques de synthèse.

La parcelle n° 1 ayant reçu le traitement type (arséniate de plomb naissant + roténone), traitement qui s'était révélé le plus efficace au cours des essais de 1937, se classe immédiatement après les parcelles traitées au D. D. T.

2° Les vendanges eudémisées provenant des parcelles témoins ou des parcelles traitées avec des produits à action moindre que le D. D. T. présentent des degrés élevés. Mais il est logique de tenir compte à

la fois de la qualité et de la quantité de la vendange, et la comparaison des résultats doit être faite sur le produit du degré alcoolique par le poids de la vendange.

Les parcelles 2 et 4 donnent les produits les plus élevés. Il est utile d'ailleurs de souligner que le viticulteur a la possibilité de retarder l'époque de la vendange dans le cas où cette dernière est saine ; il peut ainsi bénéficier au maximum des avantages d'une récolte parvenue à complète maturité.

Les constatations faites à la récolte ont montré que le D. D. T. n'avait pas communiqué de mauvais goût aux raisins. En outre, les analyses faites par l'Institut zymotechnique de Montpellier permettent de dire qu'une addition à la cuve d'une quantité d'insecticide de l'ordre de celle que pouvait apporter avec elle une vendange traitée peu de temps avant la récolte est sans effet sur l'allure de la fermentation et n'entraîne aucune modification organoleptique dans le vin produit.

Conclusions

Des différents produits organiques de synthèse vendus dans le commerce il semble, d'après nos essais, qu'actuellement seuls les produits à base de D. D. T. permettent de lutter efficacement contre les vers de la grappe.

Mais nous ne saurions considérer ces essais comme complets ; il aurait été intéressant notamment de préciser :

a) la forme d'application (poudre ou bouillie) la plus avantageuse et la plus économique contre les différentes générations ;

b) la durée d'efficacité du produit ; un seul traitement par génération pouvant être suffisant certaines années.

Tel sera le but que nous nous proposons de réaliser au cours de nos essais de la campagne 1947.

R. Roussel, Contrôleur
A. Pithioud, Inspecteur
de la Protection des végétaux, circonscription de Montpellier

L'AVENIR DE LA DÉSULFITATION

On nous pose de divers côtés des questions sur la désulfitation et sur le nouveau désulfiteur de Servian.

Il se trouve que nous sommes particulièrement bien placés pour nous faire une opinion.

La question de la désulfitation nous a en effet intéressés et nous l'avons travaillée ; les résultats de nos premiers essais ont été publiés en 1943 (1). Nous avions alors opéré sur un appareil à réfrigérant ascendant et léger entraînement à la vapeur. Depuis cette date, nous avons monté au laboratoire d'autres appareils, et il se trouve que l'un d'eux est basé sur le même principe que celui de Servian ; il nous a donné toute satisfaction quoique, depuis déjà plus de trois ans, nous

(1) Ed Nègre. — Conditions d'une bonne désulfitation des mutés ; *C. R. Ac. d'Agric.*, 12 mai 1943 et *Bulletin de l'Office international du vin*, mai-juin 1943.

ayons adopté un dispositif encore supérieur. Nous sommes donc particulièrement heureux de rencontrer, réalisé industriellement, un appareil analogue et de constater que, comme nous le pensions, l'industrie aurait parfois avantage à utiliser les suggestions des hommes de laboratoire. Ajoutons même que l'appareil de Servian désulfite plus rapidement que le nôtre, ce qui s'explique facilement par l'intensité de l'ébullition que provoquent une plus grande surface de chauffe et la vapeur sous pression.

Quel est le principe de cet appareil ?

Une chaudière de 350 litres à double paroi à l'intérieur de laquelle passe la vapeur sous pression ; dans la chaudière : le muté (200 à 250 litres) ; le métal au contact du liquide est de l'acier inoxydable.

La chaudière est surmontée d'un réfrigérant suffisant pour condenser toute la vapeur d'eau, de telle sorte qu'en fin d'opération le volume du liquide traité n'a pas varié.

Ce réfrigérant est à boules profilées, de façon que le liquide condensé s'écoule le long des parois jusqu'à une gouttière qui le recueille ; ce liquide passe de là dans un tuyau qui le ramène au fond de la chaudière, en évitant qu'il ne se retrouve au contact de l'atmosphère, plus ou moins riche en anhydride sulfureux, qui surmonte encore le muté.

Une pompe réalise constamment un vide tel que le point d'ébullition du muté est de l'ordre de 70-75° C.

L'anhydride sulfureux est entraîné ; la désulfitation est rapide : un quart-d'heure d'ébullition environ suffit.

Une désulfitation

Voici les observations que nous avons pu faire à Servian, le 18 janvier dernier :

L'opération a porté sur 200 litres de jus environ ;

Remplissage : 3 minutes ;

Chauffage jusqu'à la température d'ébullition : 17 minutes ;

Pression de la vapeur : 6,5 kgr. au début ; elle est descendue à 4,5 kgr.

	Thermomètre	Vacuomètre
Début de l'ébullition.	60° C.	35 cm. de mercure
2 minutes.	72° C.	36 cm. de mercure
5 minutes.	75° C.	40 cm. de mercure
9 à 13 minutes.	76-77° C.	43 cm. de mercure
15 minutes.	75° C.	44 cm. de mercure
	Arrêt de l'ébullition.	

La vidange a été effectuée quatre minutes après la fin de l'ébullition.

Un échantillon a été pris pour la dégustation sur les lieux, après refroidissement ; il contenait 65 mgr. d'anhydride sulfureux par litre.

Un échantillon de muté et un échantillon de désulfité ont été rapportés au laboratoire ; le muté a été désulfité et comparé ensuite au désulfité de Servian. Ces deux désulfités présentaient sensiblement les mêmes caractéristiques organoleptiques.

Quant à l'analyse, elle a donné les résultats suivants :

	Muté	Désulfités : à Servian	Désulfités : au Laboratoire
Densité à 15°.	1086	1086	1086
SO^2 total.	0.835	0.065	0.045 gr./l.
SO^2 libre.	0.390	—	—
SO^2 combiné.	0.445	—	—

La désulfitation a donc été très suffisante au bout d'un quart-d'heure d'ébullition. Il est dommage que MM. Turriès et Fabre n'aient pas choisi pour cette démonstration un muté plus riche en SO^2, elle aurait été plus intéressante. Ces inventeurs nous ont affirmé que leur appareil pouvait marcher encore mieux.

Si la pression de vapeur était restée à 6 kgr., le préchauffage aurait duré moins longtemps ; il est probable aussi que, par suite d'une ébullition plus vive, la désulfitation aurait été plus complète pour un même temps d'ébullition.

Les parfums, dans l'ensemble, sont bien conservés.

Il ne faut pas croire, cependant, que les jus désulfités soient aussi bons que ceux que l'on obtient par tyndallisation directe, sans mutage ni désulfitation par conséquent.

Nous avons comparé au laboratoire de nombreux jus de raisin directement tyndallisés et des jus désulfités provenant des mêmes jus traités avec notre appareil dont les résultats sont comparables à ceux de Servian, et nous avons toujours trouvé les tyndallisés meilleurs. Mais la différence, avec un désulfiteur bien au point et bien conduit et avec des mutés bien préparés et bien conservés, n'est pas si grande ; c'est encore le choix de la matière première qui prime.

Etant donné l'avantage pratique de la désulfitation, nous pensons par suite que ce n'est pas un procédé à abandonner, à condition toutefois que les jus préparés de cette façon l'aient été avec un appareil bien conçu et bien dirigé, et qu'ils soient offerts aux consommateurs à un prix modéré.

E. Nègre, M. Marichal, J.-P. Affre,
Laboratoire d'œnologie et des industries agricoles,
Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

POUR CONSERVER LES POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION

ON PEUT DÉSORMAIS LES EMPÊCHER DE GERMER

De nouveaux produits ont fait leur apparition sur le marché, et certains lecteurs nous ont demandé si, véritablement, l'emploi de certaines de ces spécialités permettait, comme cela est annoncé par les vendeurs, d'empêcher la germination des pommes de terre.

« On conçoit tout l'intérêt que présenteraient ces produits nous a-t-on écrit, surtout dans notre Midi, où il n'est pas facile de conserver les pommes de terre et où, dès le printemps, les germes s'allongent, tandis que les tubercules se rident et parfois noircissent. Mais nous ne voudrions pas qu'il s'agisse d'une simple poudre de perlimpinpin. »

La question étant ainsi posée, il nous faut répondre en indiquant d'abord comment on peut prolonger la conservation des pommes de terre et en donnant ensuite des précisions puisées à bonne source sur l'emploi des phyto-hormones spéciales capables effectivement, car ce n'est pas une « blague » et un simple « pite saou » d'empêcher la germination.

Quelques moyens classiques de conservation des pommes de terre.

La conservation dans des caves fraîches ou dans un local exposé au Nord permet, dans une certaine mesure, de retarder la germination, mais, depuis longtemps déjà, on connaît des moyens de détruire les bourgeons ou yeux.

Le plus simple, le plus long aussi, consiste à dégermer les pommes de terre à l'aide d'un canif ou, mieux, d'une plume à écrire dont on utilise l'extrémité en forme de gouttière. Les blessures ainsi faites aux tubercules sont insignifiantes.

Dans les fermes du Nord, un procédé plus expéditif est depuis longtemps adopté. Il consiste à tremper les tubercules dans une solution d'acide sulfurique à 60° B., à la dose de 1,5 à 2 pour 100 pendant dix à douze heures. Pour les pommes de terre potagères, plus fines, la dose d'acide sulfurique de 1,5 pour 100 dans l'eau suffirait.

Pour ceux que la question intéresse, il est bon d'indiquer qu'il est préférable d'user pour le trempage de bacs plombés, inattaquables par l'acide ; mais, pour peu que l'on dispose de récipients usagés en bois, en fer ou en cuivre, on pourra les utiliser avec profit, sans crainte, car la solution est assez peu concentrée. Au fur et à mesure qu'on y plonge les tubercules, le mélange perd de son acidité, mais si les pommes de terre sont peu chargées de terre on peut néanmoins utiliser plusieurs fois le même liquide. Eviter de verser de l'eau dans l'acide sulfurique sous peine de recevoir des projections d'acide fort dangereuses. Verser au contraire, lentement, l'acide dans l'eau, tels sont les conseils à donner.

Des phyto-hormones anti-germes empêchent la germination.

Le trempage des pommes de terre dans l'acide sulfurique dilué ne s'est jamais véritablement généralisé parce que long, peu commode et assez dangereux pour les opérateurs peu prudents. C'est pourquoi, il y a quelques années déjà, on a envisagé la possibilité de dégermer les pommes de terre en les soumettant à l'action de gaz divers à action corrosive.

L'acide formique, l'acide acétique et le gaz sulfureux se sont révélés intéressants à ce point de vue, mais, avec l'apparition de ces produits nouveaux que sont certaines phyto-hormones anti-germes, une solution plus pratique semble avoir été trouvée.

Les observations faites un peu partout et les applications en grand dans la pratique en Hollande démontrent en effet que certaines phyto-hormones dites « anti-germes » (le Rhizopon C. des hollandais par exemple) assurent une conservation prolongée des tubercules, en empêchant la sortie des germes.

Les phyto-hormones agissent à des doses très faibles. Le produit commercial est constitué par un mélange de substances actives avec du talc. L'action se fait par contact et par simple évaporation.

L'activité physiologique des tubercules étant ralentie, on comprend que l'on puisse maintenir intactes les réserves d'amidon.

Les phyto-hormones trouvent désormais des emplois très variés en agriculture ; ainsi certaines d'entre elles sont utilisées pour assurer la fécondation des fleurs, d'autres pour empêcher la chute des fruits, d'autres pour faciliter la reprise des boutures, des greffes, d'autres enfin pour augmenter l'énergie germinative des graines, etc..., etc... Celles qui nous préoccupent ici, les phyto-hormones anti-germes, risquent fort d'être employées avec profit chez nous.

*
**

A l'aide de certains de ces produits, on espère pouvoir conserver longtemps, en réduisant les pertes, les betteraves sucrières entreposées en vue de l'extraction du sucre. Dans les conditions normales de conservation, les pertes en sucre sont relativement élevées. Il y aurait évidemment intérêt à les réduire, ce qui permettrait en même temps de prolonger la durée du travail dans l'industrie sucrière. On a envisagé également de conserver les topinambours après arrachage, chose assez risquée, on le sait, avec les méthodes habituelles. Dans le cas de la pomme de terre, il ne s'agit pas seulement de prévisions théoriques. La pratique a déjà confirmé la théorie.

A noter en passant, qu'en Hollande on produit également un « Rhizopon » qui retarde, sans l'entraver totalement, la formation des germes. Cette spécialité est susceptible d'être utilisée lorsqu'il s'agit de conserver longtemps la semence. Dans la région d'Hyères, par exemple, les producteurs de pommes de terre « grenadives », que l'on plante en été, pourraient peut-être l'adopter avec profit.

*
**

A l'avenir, on mélangera peut-être les phyto-hormones anti-germes, dont certaines ne sont sans doute pas sans action désinfectante, avec des produits anti-cryptogamiques. On pourra ainsi par la même occasion combattre l'altération et la pourriture des tubercules.

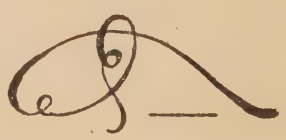
Celui qui mettra au point un mélange capable d'empêcher le développement de la pourriture fusarienne dans les semences de Bintje est d'ores et déjà assuré d'un grand succès.

Mais nous n'en sommes pas là encore.

Pour l'instant, les produits vendus en France, à base de phyto-hormones anti-germes, ont seulement pour effet d'empêcher la germination des pommes de terre.

Inoffensif pour l'homme et les animaux, le mélange talc-phyto-hormones anti-germes doit être répandu le plus uniformément possible et par couches. On doit même brasser le tas, car on n'utilise guère plus de 150 grammes de poudre par 100 kilogrammes de pommes de terre.

Le Puy-en-Velay. E. Rosella, Ingénieur agricole.



LES VINS DOUX NATURELS SANS APPELLATION

ETAT ACTUEL DE LA QUESTION

La question des vins doux naturels sans appellation est de nouveau et plus que jamais à l'ordre du jour, si l'on en juge par les articles parus dans différents journaux professionnels : *La Journée vinicole* du 20 décembre dernier, sous la signature V. D. N., publie un article dans lequel il est déclaré que, au moment de la promulgation de l'acte dit « loi du 28 août 1942 », il ne fut pas tenu compte des demandes d'appellation formulées notamment par les producteurs du Minervois, mais que la situation des demandeurs fut prise en considération. On convient que les récoltants de raisins nobles, en dehors des vins d'appellation contrôlée, qui pourraient faire la preuve d'élaboration antérieure de V. D. N. pendant un certain nombre d'années à déterminer avant la promulgation de la loi, recevraient l'alcool nécessaire à cette fabrication.

D'autre part, *Le Moniteur viticole,* à la date du 8 janvier 1947, expose la question et déclare que les producteurs lésés par la loi du 28 août 1942 vont pouvoir reprendre l'élaboration du V. D. N. sans appellation. Mais nous ne pouvons le suivre dans ses conclusions quand il dit que le régime de ces vins devra recevoir des modalités spéciales du fait que ce sont en réalité des « vins de liqueur de qualité supérieure ». C'est une contre-vérité à laquelle nous ne pouvons souscrire et que nous ne cesserons de dénoncer.

Conformément aux lois et règlements en vigueur qui régissent le régime des V. D. N., nous avons l'habitude, certains depuis vingt et vingt-cinq ans, de muter à l'alcool nos moûts provenant de cépages nobles et titrant 14 degrés en alcool acquis ou en puissance. Les tènements qui produisent ces moûts ont d'ailleurs été soigneusement recensés par M. Reynier, inspecteur général des V. D. N., qui détient par devers lui les fiches d'encépagement. Il ne s'agissait nullement de vins de liqueur qui, issus de cépages divers et non imposés, doivent seulement titrer 12 degrés et recevoir 3 degrés d'alcool minimum pour être commercialisés, mais bien de vins doux naturels authentiques.

La loi du 13 avril 1898, modifiée par la loi de finances du 15 juillet 1914, n'a jamais prétendu fixer des limites géographiques à l'élaboration des V. D. N. Elle impose seulement les conditions suivantes : cépages nobles, fixation du degré alcoolique à 14° acquis ou en puissance, rendement limité à l'hectare. Et en dehors du Roussillon, qui comprend le maximum des productions, mais non la totalité, des viticulteurs exogènes, de l'étude, de l'Hérault, du Gard, du Vaucluse, du Var, élaboraient des V. D. N. avec appellation simple ou sans appellation. Faudra-t-il admettre que ces derniers viticulteurs, impitoyablement bannis du circuit, ne recevront plus la lumière solaire et que seul le Roussillon, dans un splendide rayonnement, conservera un monopole de fait, que les tendances actuelles rejettent délibérément comme la survivance de certains privilèges obtenus par surprise du « gouvernement de Vichy » ?

Il faudrait d'ailleurs rappeler comment furent éliminés les producteurs

actuels qui réclament le rétablissement de leurs droits. Tous les viticulteurs qui élaboraient des V. D. N. furent invités, en juillet 1942, à établir une demande en vue d'obtenir l'appellation contrôlée. Nous avons tous constitué un dossier comprenant un rapport géologique, nos fiches d'encépagement, nos antériorités. Une Commission, dite de contrôle, devait venir dans la région pour examiner les demandes. En fait, et par une étrange faculté de discrimination, il se trouva que seules les demandes formulées par les producteurs du Roussillon furent admises, et rejetées celles provenant des autres départements. Bien mieux, nous pûmes assister à cette étrange ascension de viticulteurs qui, n'ayant jamais élaboré de V. D. N. dans certaines communes du Roussillon, reçurent l'investiture de l'appellation contrôlée. Ce fut une pénible surprise pour les producteurs qui, élaborant des V. D. N. depuis vingt et vingt-cinq ans, attendaient le verdict avec confiance.

A l'heure actuelle, que demandons-nous ?

Seulement le rétablissement de nos droits tels qu'ils étaient reconnus en 1939 et l'abolition de cette loi inique du 28 août 1942. Nous voulons continuer, comme par le passé, à élaborer des V. D. N., et cela sous le régime fiscal des appellations contrôlées. Les producteurs évincés, au nombre d'une quarantaine, qui ont produit cette année trois mille hectolitres à peine, atteignaient, en 1939, le chiffre de six mille hectolitres. C'est une quantité insignifiante qui ne peut peser sur le marché pour entraîner une dévalorisation des V. D. N. Nous nous inclinons chapeau bas devant les crus de Frontignan, Banyuls et Maury, qui sont incomparables et contribuent puissamment à la gloire de la viticulture française, mais formulons toutes réserves quant à la qualité de certains V. D. N., issus de certains tènements bénéficiant de l'appellation contrôlée, qui sont égalés et même surclassés par des vins provenant des Corbières, du Minervois, de la Clappe, du Quatourze et d'autres régions de l'Aude. Nous voudrions qu'un peu de justice et d'impartialité réglât désormais le sort des producteurs de V. D. N. sans appellation.

Dr Devèze,
président des Producteurs des vins de qualité,
cépages nobles, V.D.N. et V.D.L. du dép. de l'Aude.

A PROPOS DU PRIX DU BLÉ
Une erreur grave à réparer d'urgence

L'A. G. P. B. communique : Un décret des Ministres de l'Agriculture et des Finances vient de fixer le prix du blé, résultant de la baisse de 5 pour 100 : 953 francs à partir du 2 janvier.

L'A. G. P. B., jetant un cri d'alarme devant la situation dramatique du marché du blé, avait conjuré le Gouvernement d'accompagner cette baisse — acceptée par discipline, bien que frappant un prix déjà beaucoup trop bas — d'actes redressant la position économique du blé, dangereusement anormale : prorogation de la prime de livraison de 100 francs ; exécution des promesses concernant les points de rééquipement ; engagement solennel garantissant que le blé de la prochaine récolte sera payé à un prix équitable, toutes mesures indispensables

pour enrayer une chute accélérée de la collecte et pour encourager les producteurs à réensemencer en blé les hectares détruits par le froid.

Nos avertissements, confirmés par la C. G. A., n'ont pas été entendus : aucune mesure positive n'a accompagné la baisse de 5 pour 100.

Bien plus, anticipant sur l'avenir, le décret a matérialisé dès maintenant les conséquences de la seconde baisse de 5 pour 100. Il a précisé qu'à partir du 1er mars le blé ne sera plus payé au producteur que 903 francs.

Le Gouvernement espère, en confirmant tout de suite cette deuxième baisse, améliorer les livraisons.

Il obtiendra sans doute une accélération très provisoire des apports, mais un déchet encore plus considérable sur les livraisons totales.

Plus de deux millions d'hectares de blé ont été gelés. En quelques semaines il faut, coûte que coûte, réparer ce désastre, sinon, c'est un terrible déficit pour l'année prochaine.

Le Gouvernement appelle les producteurs de blé à ce nouvel effort.

En même temps, il baisse le prix du blé à 317 francs au-dessous (soit de 26 pour 100) du prix minimum de 1.220 francs reconnu nécessaire à l'unanimité par la Conférence économique en juillet dernier ; — en même temps, il n'accorde pas les primes de livraison et d'équipement, moralement promises, et réclamées depuis des mois pour compenser la perte sur le prix du blé ; — en même temps, il vend au cultivateur, pour son bétail, du maïs d'importation à 1.500 fr. le quintal.

On voudrait décourager systématiquement la culture du blé qu'on n'agirait pas autrement.

Les producteurs de blé, depuis sept ans, ont fait plus que leur devoir pour donner son pain au Pays.

Ils sont complètement découragés : il y a en politique économique un degré d'injustice et d'incohérence à ne pas dépasser.

Les producteurs vont livrer de moins en moins. Il faudrait plus de quatre millions de quintaux de semences pour refaire les blés gelés. Les fermes dont les blés sont détruits vont être obligées de garder du blé pour les semailles de l'automne prochain. Partout, enfin, les cultivateurs sont assaillis par les demandes des habitants des bourgs qui veulent du blé pour eux et pour leurs volailles.

La soudure est compromise ; l'erreur commise vient d'aggraver le mal. Il faut la réparer d'urgence.

Avec l'A. G. P. B., c'est toute l'organisation professionnelle agricole qui demande au Gouvernement de donner intégralement satisfaction aux mesures de sauvegarde qui s'imposent.

C'est un nouvel appel angoissé. S'il n'est pas entendu, le Pays manquera de pain.

QUESTIONS DIVERSES

Dans les potasses landaises

Il est question de fermer les mines de potasse du Boudigot, près de Dax (Landes) sous le prétexte que les minerais extraits ne sont pas suffisamment riches. *Le Progrès agricole et viticole,* en diverses cir-

constances, a parlé de ces gisements potassiques landais et de leurs possibilités.

On sait qu'ils furent découverts, vers 1929, par la Société minière du Sud-Ouest de la France, dont le but était d'explorer le sous-sol landais. Plusieurs sondages rencontrèrent des couches de sylvinite et de sels de magnésie et, en 1931, fut instituée, au bénéfice de la Société, la concession des mines de Boudigot, portant sur 547 hectares et ayant pour objet les *sels de potasse et de magnésie*. C'est jusqu'à présent la seule concession de ce genre instituée en France.

Les sondages du Boudigot et de Montcut avaient rencontré trois couches de potasse et trois couches de sulfate de magnésie renfermant des sels potassiques à 10 et 17 pour 100 de potasse pure et de 20 à 35 pour 100 de sulfate de magnésie.

Comme, en France, n'existait pas le statut légal de la potasse (les mines d'Alsace nous étaient revenues en 1918) on l'établit en 1936 ; il en résulta, pour le Boudigot, une Société mixte d'exploitation avec participation de l'Etat, du département des Landes, de la ville de Dax et aussi des Mines domaniales des potasses d'Alsace, qui prit le nom de Société des mines de potasse et de magnésie du Boudigot.

Un puits fut foncé au Boudigot même, mais malheureusement on l'arrêta à 650 mètres de profondeur, sans atteindre ni la magnésie, ni la meilleure des couches de potasse. Des galeries furent ouvertes aux profondeurs de 250 et 400 mètres qui rencontrèrent les veines potassiques supérieures, les minerais qui en furent retirés furent vendus à l'agriculture régionale avec une teneur minimum de 12 pour 100 de potasse pure. Ils rendirent d'énormes services pendant la guerre et les années qui suivirent ; malheureusement, la production était faible et ne dépassait guère 60 tonnes par jour. Cette teneur de 12 pour 100 est celle à laquelle les Mines domaniales des potasses d'Alsace livraient jadis leurs minerais. Ce n'est donc pas une innovation faite au Boudigot. D'ailleurs, l'agriculture du Sud-Ouest s'en est montrée pleinement satisfaite.

D'autre part, nous le répétons, le puits du Boudigot, avec ses 650 mètres, n'a pas atteint la meilleure couche de potasse, qui se trouve à 772 mètres et qui mesure 2 mètres d'épaisseur, avec 16,90 pour 100 de potasse pure. De plus, jusqu'à maintenant, aucune des couches de magnésie n'a semblé retenir l'attention, et cependant, c'est une des rares sources utilisables de cette substance que nous possédions en France.

Il semblerait donc tout à fait anormal de fermer une exploitation qui a eu d'aussi beaux débuts et qui laisse d'aussi grandes espérances ; aussi pensons-nous que si, réellement, cette idée a surgi, il n'est déjà plus question de l'appliquer.

On ne peut logiquement soulever la concurrence faite par les potasses landaises aux Mines domaniales d'Alsace, celles-ci ne pouvant prétendre à alimenter tout le pays ; on avouera que, pour le Sud-Ouest, il serait parfaitement absurde de recevoir des sels potassiques d'une distance de plus de mille kilomètres quand on en possède dans son propre sous-sol.

Ajoutons encore, vu l'analogie géologique qu'il y a entre le bassin potassique landais et celui de Stassfurth, la possibilité en approfon-

dissant le puits au-dessous des assises de potasse de rencontrer des couches pétrolifères, et ceci non plus n'est pas à dédaigner.

V. C.

La potasse de sarments

La dessiccation des fruits à baie doit être précédée d'un trempage dans une solution alcaline qui fait craqueler la couche cireuse ou pruine protégeant la pellicule contre l'évaporation.

On y emploie le plus souvent des sels de potasse du commerce. En Australie, M. E.-C. Orton a eu l'idée d'employer la cendre de sarments. Ils en renferment environ 2 pour 100 en poids. Et cette cendre contient 25 à 33 pour 100 de potasse. Les 3.700 kilos de « bois de taille » à l'hectare donnent plus que la potasse nécessaire à la préparation des raisins en provenant.

Il faut brûler les sarments verts ou demi-secs, en tas, à température aussi basse que possible pour éviter la fusion des cendres donnant des silicates insolubles (clinkers). Ceci rappelle le brûlage des varechs avec beaucoup de fumée en Bretagne pour en extraire l'iode... et aussi la potasse. Ne pas s'effrayer du carbone qui noircit les cendres. Il vaut mieux une combustion inachevée qu'un feu vif.

Pour extraire la potasse, on en remplit aux deux-tiers un tonneau debout qu'on achève de remplir d'eau. On agite. On laisse reposer au moins une heure. On agite à nouveau et laisse reposer une nuit. On siphone le liquide clair.

On le remplace par de l'eau, agite à nouveau, laisse reposer jusqu'à clarification et tire à nouveau.

On répète l'opération jusqu'à ce que la densité du liquide clair descende au-dessous de un degré Baumé. En général trois tirages en tout.

On mélange les lessives des deux premiers tirages qui pèsent habituellement 3 degrés Baumé au moins et peuvent servir directement pour le trempage des raisins.

La dernière lessive, trop faible, rentre en fabrication sur un nouveau lot de cendre fraîche.

La meilleure lessive de trempage est constituée par une solution de cendres à 3/4 de degré Baumé, complétée à 3 degrés Baumé par la soude caustique et additionnée d'un peu d'huile maintenant au raisin sec une souplesse de peau agréable.

Danger de retarder le débourrement

Afin d'éviter les gelées blanches, on peut pulvériser de l'huile sur les bourgeons de la vigne, ce qui retarde leur débourrement.

Des expériences à la Station de Merbein, en Australie, ont montré que ce procédé réussissait à retarder le débourrement jusqu'à deux semaines.

Mais, en le répétant à chaque printemps, on arrive à diminuer jusqu'à moitié les rendements moyens à la vendange par rapport aux vignes non retardées.

Il y a donc lieu de s'abstenir le plus souvent, la réussite, en cas de gelée, ne suffisant pas à compenser cette dépression persistante.

Pierre LARUE.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Vins à appellation contrôlée

(Arrêté du 23 novembre 1946)

Le blocage des vins à appellation contrôlée est levé et les prix à la production et à tous les stades de la consommation sont libres, à la condition que les producteurs aient livré pour l'exportation 15 p. 100 de leurs récoltes 1945 et 10 p. 100 de leurs récoltes 1946.

Les prix de session par les producteurs des vins provenant du contingent de 10 p. 100 susvisés sont modifiés :

1° Prix inférieurs à 1.750 francs l'hectolitre : les prix fixés pourront être majorés de 80 p. 100 ;

2° Compris entre 1.750 et 5.000 francs : les prix pourront être majorés de 40 p. 100 ;

3° Prix supérieurs à 5.000 francs : les prix pourront être majorés de 10 p. 100 sans pouvoir être inférieurs à 6.000 francs.

Les mesures accessoires suivantes sont instituées : tous les producteurs produisant plus de 20 hectolitres de vins à appellation contrôlée sont acceptés à la livraison de 10 p. 100, qui doit être effectuée par priorité.

L'enlèvement de la propriété du contingent de 10 p. 100 ne pourra être opéré qu'au vu d'un bon d'approvisionnement, qui sera délivré aux attributaires par la Commission instituée par l'arrêté du 2 janvier 1946.

Ces bons ne pourront être délivrés qu'aux seuls négociants, viticulteurs et coopératives qui justifieront de références d'exportation au cours de la campagne 1945-1946.

Les attributaires de bons d'approvisionnement devront tenir un registre spécial sur lequel figureront, aux entrées, la nature et la quantité des vins collectés au titre du contingent de 10 p. 100 et, aux sorties, les quantités exportées.

Institut agricole d'Algérie. — Ecole nationale d'Agriculture d'Alger. — La loi du 22 mai 1946 a consacré l'assimilation de l'Institut agricole d'Algérie aux Ecoles nationales d'Agriculture de la Métropole (Grignon, Montpellier et Rennes).

Les candidats subiront à l'avenir les épreuves du concours commun aux Ecoles nationales d'Agriculture ayant lieu fin mai-début juin ; des centres supplémentaires d'épreuves écrites et orales sont organisés en Afrique du Nord.

Les candidats Nord-africains régulièrement reçus au concours bénéficient d'une priorité à l'Ecole d'Alger, dans la limite de la moitié des places.

Tous les élèves, 60 à 70 annuellement, peuvent être admis à l'internat en chambres individuelles, et bénéficier des avantages du Cercle des étudiants de l'Institut, doté de locaux indépendants et d'un ensemble complet d'installations sportives.

La pension est maintenue à un prix réduit pour compenser les frais de voyage résultant de l'éloignement de l'Ecole.

Outre les bourses nationales, communales, départementales et des pays de l'Union française, des dégrèvements peuvent être accordés aux élèves méritants par le Gouverneur général de l'Algérie.

Sous les réserves qui précèdent, l'Institut agricole d'Algérie est régi par les mêmes dispositions législatives et réglementaires que les Ecoles nationales d'Agriculture de la Métropole.

A l'issue de leurs études, les élèves d'Alger reçoivent le diplôme *d'Ingénieur agricole,* délivré par le Ministre de l'Agriculture : ils ont accès à toutes les Ecoles et Sections d'application, de perfectionnement et de spécialisation et à tous les débouchés et carrières de l'Administration comme du secteur privé, ouverts dans la Métropole aux élèves diplômés de Grignon, Montpellier et Rennes, ainsi que dans l'Union française, vers laquelle sont orientées plus particulièrement leurs études.

Ses laboratoires d'enseignement et de recherches d'une rare importance, son organisation des études d'une parfaite tenue, son vaste champ d'action sur toute l'étendue de l'Union française, dont l'agriculture et l'élevage constituent les principales richesses, distinguent cet Institut parmi les grandes Ecoles d'agriculture.

La brochure de l'Ecole est envoyée gratuitement sur simple demande adressée au Directeur de l'Ecole, Maison-Carrée, Alger.

Les demandes d'inscription au concours doivent parvenir au Secrétariat du concours, Ecole nationale d'Agriculture de Grignon (*avant le 1er avril 1947*).

Ecole ambulante d'arboriculture fruitière à Manosque. — En accord avec la municipalité de Manosque, la Direction des Services agricoles des Basses-Alpes installe l'Ecole ambulante d'arboriculture fruitière dans cette ville. Elle traitera spécialement des arbres à noyaux.

L'enseignement, entièrement gratuit, sera donné tous les mercredis, de 9 heures à midi, à partir du mercredi 22 janvier 1947. Il comprendra des causeries théoriques faites à la Salle de l'Ecole de musique et des séances pratiques sur le terrain. Seront passées en revue : la plantation, la fumure, la formation, la taille, la lutte contre les parasites.

Les auditeurs pourront, à la fin de la session, obtenir un certificat qui les classera ouvriers arboriculteurs qualifiés.

L'enseignement s'adresse à la fois aux jeunes gens et adultes, aux professionnels, maîtres ou ouvriers ; il peut également intéresser les amateurs.

Rectificatif au « Journal Officiel » du 19 janvier 1947

Relevé, par département, de la récolte des vins en 1946.

Page 828, colonne « Relevé des déclarations de récolte. Quantité de vin produit en 1946 », ligne « Dordogne », au lieu de : « 53.696 », lire : « 553.696 ».

Page 831, colonne « Quantités de piquettes fabriquées », ligne « Var », au lieu de : « 6 », lire : » ; colonne « Quantités de vins commercialisables », lignes « Totaux pour la France » et « Totaux généraux », au lieu de : « 10.059.809 », lire : « 19.059.809 ».

LES TRAVAUX AGRICOLES ET VITICOLES EN FÉVRIER

Entre le 1er et le 28, les jours augmentent de 1 heure 30.
P. L. le 5 — D. Q. le 12 — N. L. le 21 — P. Q. le 28.

AGRICULTURE. — Premières semailles si temps favorable. Labours préparatoires et transport des fumiers. — *Midi :* herser blés et avoines d'hiver. Tailler, fumer et labourer oliviers. Labourer mûriers et arbres à fruits. Semer orge de mars. — *Centre :* commencer à semer avoine, féverole, blé de printemps. Mettre en place les racines porte-graines : betteraves, carottes. Planter topinambours. Nettoyer prairies et étaupiner. Tondre haies et réparer clôtures. Coupe des taillis. Exploitation des futaies. Elaguer saules et peupliers. Commencer à sortir les moutons. Soigner les bêtes à l'engrais. Ponte des poules et dindes commence ; mise en incubation des œufs de poule et canes.

VITICULTURE. — *A la vigne.* — *Midi :* donner premier labour ; récolter et conserver les boutures et greffons. Traiter l'anthracnose en Algérie. Continuer les plantations de racines et les provins. — *Centre :* tailler vers la fin du mois si le temps n'est pas trop froid et choisir les boutures ; défoncer le sol pour les plantations ; supprimer à la taille les bois anthracnosés ou mal aoûtés.

Au Cellier. — Continuer ouillages nécessaires vers la fin du mois. — *Dans le Midi,* on commence les soutirages de printemps. Les pompes, tuyaux, siphons, brocs, seront lavés avant à l'eau bouillante. On choisira, pour cette opération, un jour sec et un vent du Nord.

Mettre les fûts en ordre dans la cave ; quand le vin doit être gardé, on place le fût bondé de façon à ce que le bouchon soit baigné par le liquide. On nettoiera cave et cellier et on badigeonnera les murs avec un lait de chaux.

HORTICULTURE. — Planter et tailler arbres. Labourer et fumer les terres. Planter : fèves, pois, ail, échalotes. Entretien général. Semer sur couche : carottes, radis, navets, laitues, poireaux, melons, choux, concombres. Préparer les rayons pour les asperges.

APICULTURE. — Comme janvier. Toutefois, si quelques colonies manquaient de provision, leur donner du sucre en plaque. Commander feuilles gaufrées, instruments, etc..., pour la saison.

BÉTAIL. — Vente des animaux gras. Acheter animaux pour l'engraissement. Mise bas des juments.

BIBLIOGRAPHIE

L'Automobile, description et fonctionnement, par Guy Biette. — Le meilleur « Guide du conducteur-dépanneur » paru à ce jour. — 56 pages, plus de 50 schémas. — Est envoyé par poste contre la somme de 65 francs, en chèque ou virement postal, au S.C.I.R., 4, rue Choron, Paris. C. C. C. 69.901.

Un ouvrage de vulgarisation automobile à la portée de tous, simple, clair, précis et pratique pour un prix modique.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

Grâce à ses Usines intactes. . . . .
. . . à ses méthodes de fabrication modernes. . . . .
. . . à son matériel renouvelé. . . . . la Société

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 7 millions de francs, AMBOISE (I.-et-L.)
Inspection Régionale : 13 bis, Place St-Félix, **SÉZIERS** (Hérault). Tél. 45-04
est à votre disposition pour vous proposer ses derniers modèles brevetés
(Adresser les demandes de renseignements à AMBOISE)

Pour vos Vignes

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)
Société anonyme au capital de 8.000.000 de francs

COLLECTION IMPORTANTE *d'Hybrides × Viniféras*

Créations Récentes de haute résistance aux maladies

SEYVE-VILLARD

HYBRIDEUR à SAINT-VALLIER (Drôme)

Ainsi que les meilleurs hybrides anciens et nouveaux SEIBEL, COUDERC, etc. .
BOUTURES, RACINES ET GREFFÉS DISPONIBLES
Catalogue adressé franco sur demande —:— **Venir visiter du 1er au 20 Septembre**

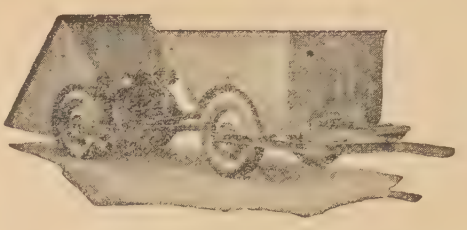
LES MANUFACTURES LYONNAISES DE
MATERIEL VINICOLE

GUY & MITAL - MARMONIER FILS

— 29, Rue des Tuiliers - LYON —

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne
PRESSES HYDRAULIQUES - PRESSOIRS A LARGE SURFACE - PRESSOIRS CONTINUS
REFOULOIRS - MOTOPOMPES - CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS, etc...

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges



Commandez immédiatement vos

"BACCHUS"

(Marque déposée — Brevet N° 817.243

Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.

Sur demande treuil de basculement et freins

PIERRE MONESTIER & FILS, CONSTRUCTEURS,

— **CASTELNAUDARY** (Aude) —

PAB

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

Pour pulvérisation :

Cuivre colloïdal BÉMO
Soufre colloïdal BÉMO
Cryolithe colloïdale BÉMO

Pour poudrage :

Poudre biquinze PAB
Poudre monoquinze PAB

LES ÉTABLISSEMENTS PIERRE BÉVENGUT

74, bd Victor-Hugo, CLICHY (Seine)

Usines à CLICHY (Seine) et PIERRE-BÉNITE (Rhône)

SÉLECTIONS FRUITIÈRES DE LA MONTAGNE NOIRE

A. DESFLASSIEUX & G. DE LA PRUNARÈDE

LE COLOMBIER (VILLARDONNEL)

RAISINS DE TABLE DE LUXE

BOUTURES GREFFABLES SÉLECTIONNÉES

(40 ANNÉES D'ÉTUDES ET SÉLECTIONS)

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

Les Produits Insecticides
et Anticryptogamiques

SALAVERT

sont de qualité réputée
pour la protection des plantes en

AGRICULTURE
VITICULTURE
ARBORICULTURE
CULTURE MARAICHÈRE
HORTICULTURE etc...

Produits à base de : **FLUOR - ROTENONE**
ARSENIC - SOUFRE - CUIVRE etc...

- ENGRAIS ET DÉSHERBANTS -

Manufacture des Produits Chimiques Rhône-Loire
P. SALAVERT à ROANNE (Loire)

SULFATE DE CUIVRE ANGLAIS

MARQUES

"MACKECHNIE" "MERSEY" "BRISTOL"

GARANTI 98-100 % DE PURETÉ - 25 % DE CUIVRE-MÉTAL

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE

3, Rue Scribe - PARIS (9e)

AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE
DE LA
BRITISH SULPHATE OF COPPER ASSOCIATION LIMITED, LONDRES

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIÈRES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

VITICULTEURS AGRICULTEURS

Choisissez bien votre poudre contre le MILDIOU

exiger la "POUDRE CHEFDEBIEN"

— AUTHENTIQUE - SULFOSTÉATITE - CUPRIQUE —

La seule fabriquée par dissolution bouillante de sulfate de cuivre

Dosage garanti : **2,5** pour cent de cuivre pur
correspondant à **10** pour cent de sulfate de cuivre

Contre l'EUDÉMIS, la COCHYLIS, la PYRALE
les ALTISES, NOCTUELLES, CHENILLES, NEGRIL etc...

utilisez la "POUDRE UPCRYOL V"

Dosage { 7,5 pour cent de fluor
1,7 pour cent d'aluminium
3,9 pour cent de sodium } *du fluorure double d'aluminium et de sodium*

SOCIÉTÉ DES POUDRES CUPRIQUES
Rue des Usines, PERPIGNAN, (Pyr.-Or.) - Tél 24-91, 24-93

SEMOIR-SARCLOIR

RANCHER J.

Ingénieur-agricole

SAINTE-MAURE (INDRE-ET-LOIRE)

Ne perdez plus de LAPINS
Ne perdez plus de VOLAILLES

Méthodes pratiques, nouvelles
— efficaces et économiques —

:: Notice n° 9 et renseignements gratuits sur demande ::

Laboratoires Avicoles du Docteur O.-G. LISSOT
PACY-sur-EURE (EURE)

Des œufs toute l'année

Des œufs en abondance, des poules qui pondent, même l'hiver, grâce à l'action stimulante et fortifiante de l'

OVIGASE

C'est un produit

CHARLES AURAIX

COMBRONDE (Puy-de-Dôme)

EN VENTE :
DROGUERIES, PHARMACIES, GRAINETERIES, ETC..

ALGER VALENTIN ORAN

AGENT GÉNÉRAL POUR L'ALGÉRIE

Le taux d'intérêt des

BONS DU TRÉSOR

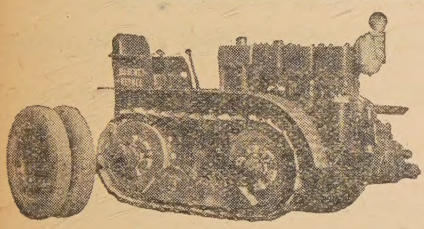
- vient d'être relevé -

Ne laissez pas vos disponibilités improductives

SOUSCRIVEZ...

ARD. DIESEL 24 cv. large **0m80**

MOTOCHENILLE 10/20 large **0m66**



incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis **20** ans

Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

Bien que **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Étrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. – Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON

VIGNES AMÉRICAINES

PLANTS GREFFÉS, PLANTS RACINÉS
— HYBRIDES, BOUTURES —

Hyacinte RAYMOND Fils

— CARPENTRAS (Vaucluse) —

Prix de taxes par correspondance

La Publicité

CONSTITUE UNE DOCUMENTATION INTERESSANTE
NE MANQUEZ PAS DE LA LIRE

LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

— contient 30 o/o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE
— est EFFICACE contre l'OIDIUM
— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.
— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable
— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.
— évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.
— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, avenue du Maréchal Foch, **NARBONNE**

EST LA SEULE A PRODUIRE

LE SOUFRE DE NARBONNE

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

Adressez-vous en confiance aux **PÉPINIÈRES Jean MALOD, MONTÉLIMAR**
(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire)

Télégramme : **MALOVIGNE-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

LE CHANTEJOT

SEMOIRS - DISTRIBUTEURS D'ENGRAIS
BREVETÉS

Le CHANTEJOT pour épandage { A LA VOLÉE, EN BANDES / EN LIGNE
Modèles à voie étroite pour **VITICULTURE**

Le CHANTECOQ à doubles peignes pour Agriculture

Ets **SIRAGA**, Constructeurs - **CHATEAUROUX** (Indre)

AGENCE GÉNÉRALE

ALGER VALENTIN ORAN

POUR ALGÉRIE DU NORD

Pépinières LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053** **« l'Hybride de sécurité »**

« **CONVIENT POUR LES REMPLACEMENTS** » et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc

LES ENGRAIS AZOTÉS

O.N.I.A.

Assurent aux récoltes
Abondance et Qualité

Office National Industriel de l'Azote
TOULOUSE

UN FIL *seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ
VOS CHAMPS, VOS PRÉS
ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE
ÉLECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrisseul.
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IV^e^)
Demander la notice gratuite

CONTRE
L'OIDIUM
PAS DE GASPILLAGE
PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 95 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

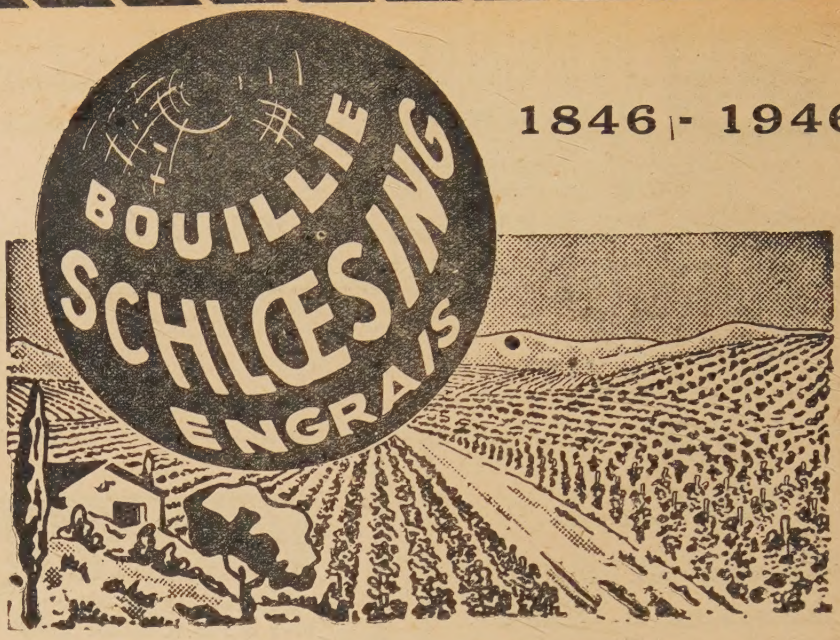
PUBL. DAUPHIN

A T E L I E R S D E S

Cultivateurs "JEAN"

18, Route de Toulouse. -- CARCASSONNE

CULTIVATEURS VIGNERONS TOUS MODÈLES -- CULTIVATEURS CÉRÉALES
SEMOIRS A LA VOLÉE -- PULVÉRISATEURS A^x^ DISQUES



1846 - 1946

Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire
vous offrent
DISPONIBLE VENTE LIBRE

PYRALION
SOUFRE NOIR
POLYSULFOR
(Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRE GLORIA (Disques et bougies pour méchage)

Conseil d'Administration : MM. E. Vermorel, F. Blayac, Baron de Boixo, W. Bonnard, A. Cousin, Ch. Déhan.

Le Directeur de la publication : P. Degrully. Abonnés actuels : **4.800.** Tirage moyen normal : **7.800.**